



Mails
commercial@delfornotraiteur.com
m.poncet@delfornotraiteur.com

Del Forno Pâtissier Traiteur

227 Route de Montmerle
69830 Saint Georges de Reneins
TEL : 04 74 67 61 73
www.delforno-traiteur.com

MENU DE FETES 2022

MENU 1 "DECOUVERTE"

20 € TTC

Terrine de chevreuil aux noisettes, échalions confits au vinaigre balsamique blanc, moutarde moût de raisin et câprons

Soufflé de Volaille aux marrons, consommé au porto
Gratin de patate douce aux cèpes et flan de butternut aux noisettes

La Gourmandise

Bûche Crèmeux vanille, pain d'épices et compotée de pommes caramélisées

MENU 3 "EXCELLENCE"

40 € TTC

Crème onctueuse de panais aux noisettes torréfiées, langoustines snackées, gel de verjus et herbes fraîches

Foie gras poêlé, céleri rave confit, jus de truffe noire

Noisette de filet de Veau et son jus terre-mer
Gratin de patate douce aux cèpes et flan de butternut aux noisettes

La Gourmandise

Bûche crèmeux vanille, pain d'épices et compotée de pommes caramélisées

MENU des Petits Lutins 12€ conseillé pour les moins de 10 ans

Vol au vent au saumon

Blanc de volaille sauce crème - Gratin dauphinois
Bûche

MENU 2 "SUBTIL"

28 € TTC

Alliance de foie gras et joue de boeuf confite, voile poire et cassis, tuile croquante

Filet de Bar en mousseline de Noix de St Jacques, infusion de carottes des sables à la verveine, palet de butternut rôti

Chapon fermier de l'Ain au vin jaune et aux morilles
Gratin de patate douce aux cèpes et flan de butternut aux noisettes

La Gourmandise

Bûche crèmeux vanille, pain d'épices et compotée de pommes caramélisées

BUFFET DINATOIRE

« NEIGE » A 28 € TTC

Finger food : 8 pièces/personne

Gambas et zeste de coco - Sucette foie gras noisettes spéculoos - Tuile de chorizo et tourteau safrané - Bijou de saumon en habit vert - Wrap de légumes - Tartare de st jacques parfumé à la vanille
Sablé carotte et bœuf wasabi - Sablé aux 3 sésames et crème de champignons

Alliance de foie gras et joue de boeuf confite, voile poire et cassis, tuile croquante

Crème onctueuse de panais aux noisettes torréfiées, langoustines snackées, gel de verjus et herbes fraîches

Tataki de thon, coriandre, gingembre et citronnelle, choux rouge et pomme granny

La Gourmandise

Bûche crèmeux vanille, pain d'épices et compotée de pommes caramélisées

CARTE DE FETES

L'APERITIF

Fours salés assortis à faire réchauffer	28 € TTC le kg
Coffret finger food prestige (40 pièces salées)	65 € TTC le coffret

LES ENTREES FROIDES

Terrine de chevreuil aux noisettes, échalions confits	6 € TTC la part
Alliance de foie gras et joue de boeuf confite, voile poire et cassis, tuile croquante	9 € TTC la part
Crème onctueuse de panais aux noisettes torréfiées, langoustines snackées	12 € TTC la part
Tataki de thon, coriandre, gingembre et citronnelle, choux rouge et pomme granny	8 € TTC la part

LES ENTREES CHAUDES

Filet de Bar en mousseline de Noix de St Jacques, infusion de carottes des sables à la verveine	12 € TTC la part
Foie gras poêlé, céleri rave confit, jus de truffe noire	10 € TTC la part

LES PLATS CHAUDS

Soufflé de Volaille aux marrons, consommé au porto	8 € TTC la part
Chapon fermier de l'Ain au vin jaune et aux morilles	12 € TTC la part
Noisette de filet de veau et son jus terre-mer	15 € TTC la part

LES LEGUMES

Gratin de patate douce aux cèpes et flan de butternut aux noisettes	3 € TTC les 2
---	---------------

LES DESSERTS

Bûche : Crémeux vanille, pain d'épices et compotée de pommes caramélisées	3 € TTC la part
Assortiment de Gâteaux de Soirée	1,5 € TTC pièce
Macarons ou Cannelés de Bordeaux	1,5 € TTC pièce

Délai de commande Noël **avant le 16 Décembre avant 12h** , Jour de l'an **avant le 23 Décembre avant 12h**

Pour récupérer vos commandes

- ⇒ Pour Noël : le 24 Décembre de 10h à 16h – le 25 Décembre de 10h à 12h
- ⇒ Pour le Jour de l'An : le 31 Décembre de 10h à 16h - Nous serons fermés le 1er Janvier

PAIEMENT CB, CHEQUE OU ESPECES

Ticket restaurant non accepté